

復興、その先へ。

未来へつながる三陸

「より良い復興～4本の柱～」を軸として、着実に復興に取り組む三陸。復興の今に触れ、「その先」へ進む三陸を三陸鉄道で訪れてみませんか。

4本の柱

安全の確保

暮らしの再建

なりわいの再生

未来のための伝承・発信



三陸鉄道[新田老駅～摂待駅間]



立ち寄る

浜の駅おもと 愛土館

「岩泉小本駅」から徒歩20分

小本浜で取れた新鮮な魚をどうぞ



館長の
佐藤信祐さん

小本浜で取れた魚で作る1日30食限定の「龍甲海鮮丼」
※内容は季節や水揚げの状況によって変わります



小本海岸にある巨岩から名前をとった漁船「龍甲丸」が目印



0194-3213288

海鮮丼も人気です。

食堂（土日祝のみ営業）の

販売しています。

ルトみそ漬けなどの加工品も

揚げたばかりの鮮魚はもち

ろん、魚の一夜干しやヨーグ

ナーでは、小本浜の漁師が水

揚げたばかりの鮮魚はもち

ろん、魚の一夜干しやヨーグ

ナーでは、小本浜の漁師が水

揚げたばかりの鮮魚はもち

ろん、魚の一夜干しやヨーグ

ナーでは、小本浜の漁師が水

揚げたばかりの鮮魚はもち

ろん、魚の一夜干しやヨーグ

ナーでは、小本浜の漁師が水

揚げたばかりの鮮魚はもち

取れたての魚が並ぶ

小本浜の産直

岩泉町小本地区にある「浜

の駅おもと 愛土館」は、地

元産の海産物や野菜を扱う

産直施設。施設名称の由来で

ある「あいどがん」は、地元

の方言で「一緒に行きましょ

う」という意味です。直売コー

ナーでは、小本浜の漁師が水

揚げたばかりの鮮魚はもち

ろん、魚の一夜干しやヨーグ

ナーでは、小本浜の漁師が水

揚げたばかりの鮮魚はもち

ろん、魚の一夜干しやヨーグ

ナーでは、小本浜の漁師が水

揚げたばかりの鮮魚はもち

ろん、魚の一夜干しやヨーグ

ナーでは、小本浜の漁師が水

揚げたばかりの鮮魚はもち

ろん、魚の一夜干しやヨーグ

ナーでは、小本浜の漁師が水

揚げたばかりの鮮魚はもち

ろん、魚の一夜干しやヨーグ

ナーでは、小本浜の漁師が水

揚げたばかりの鮮魚はもち

ろん、魚の一夜干しやヨーグ

ナーでは、小本浜の漁師が水

揚げたばかりの鮮魚はもち

ろん、魚の一夜干しやヨーグ

ナーでは、小本浜の漁師が水

揚げたばかりの鮮魚はもち

ろん、魚の一夜干しやヨーグ

学ぶ

たろう潮里ステーション

「新田老駅」から徒歩8分



宮古市のジオサイトを分かりやすく解説

みちのく潮風トレイルのハイカーも訪れます



スタッフの
小笠原佳江さん



道の駅たろう内にありアクセスも便利



0193-6517506

紹介しています。

自然災害の恐ろしさだけではなく、宮古市の自然の魅力も

紹介しています。

自然災害の恐ろしさだけではなく、宮古市の自然の魅力も

紹介しています。

自然災害の恐ろしさだけではなく、宮古市の自然の魅力も

紹介しています。

自然災害の恐ろしさだけではなく、宮古市の自然の魅力も

紹介しています。

自然災害の恐ろしさだけではなく、宮古市の自然の魅力も

紹介しています。

自然災害の恐ろしさだけではなく、宮古市の自然の魅力も

紹介しています。

自然災害の恐ろしさだけではなく、宮古市の自然の魅力も

紹介しています。

自然災害の恐ろしさだけではなく、宮古市の自然の魅力も

紹介しています。

田老の観光案内と
震災・防災の学習拠点

道の駅たろうに併設する観

光案内施設。三陸ジオパ

ークやみちのく潮風トレイルの

見どころなども紹介していま

す。また、防災意識の向上を

目的に「学ぶ防災ガイド」の

受け付けも行っています。東

日本大震災津波の教訓やジオ

パークの見どころとして指定

されたジオサイトの三王岩な

どに案内するコースもあり、

自然災害の恐ろしさだけでは

なく、宮古市の自然の魅力も

紹介しています。

世界が注目する

みちのく潮風トレイルを歩こう！

一の渡駅⇄宮古駅のビューポイントをご紹介します



しおふきあな
潮吹穴

岩の下が波の侵食でできた洞窟になっているため、大きな波が打ち寄せると波の圧力で岩に開いた穴から海水が噴き出します。噴き出す潮の高さは30mに達することもあります。



りゅうじんざきてんぼうじょ
電神崎展望所

眼下には観光船や漁船が浮かぶ宮古港、西方には早池峰山、東方には重茂半島の月山など、宮古を広く一望できる展望所。ベンチもあるので、散策中の休憩にもおすすめです。

写真提供／浄土ヶ浜ビジターセンター

環境省
みちのく潮風
トレイル
公式サイト

